



## Les ingrédients

quantités pour 2 personne(s)

Pomme(s) de terre à chair farineuse :  
333.5 g  
Oeuf(s) : 0.5 pièce(s)  
Farine de blé : 116.5 g  
Sel fin : 0.5 g  
Moulin à poivre : 0 g

## Recette de Gnocchis de pomme de terre nature



40mn



1h15mn



0mn



### Le + du Chef

Pour plus de rapidité, disposez l'appareil à gnocchi dans une poche à douille ; au-dessus d'une eau frémissante, pressez ensuite les gnocchi et coupez-les avec des ciseaux.



Facile

## PRÉPARATION

Tout d'abord cuire les pommes de terre, posées sur un lit de gros sel, juste piquées, dans un four de 160 à 180°C pendant 1h à 1h30. Pour vérifier leur cuisson, piquer un couteau dans la pomme de terre. S'il n'y a pas de résistance, alors elles sont cuites. Les couper en 2, sur toute la longueur. Soit les éplucher, récupérer toute leur pulpe à presser dans le presse-purée, soit les presser à l'aide d'une poche dans un tamis. Dans la pulpe encore tiède, ajouter un oeuf. Assaisonner de poivre puis de sel. Ajouter la moitié de la farine. Puis mélanger. La quantité de farine à rajouter va varier selon l'humidité contenue dans les pommes de terre. Rajouter petit à petit le reste de la farine, jusqu'à obtenir une pâte souple et non collante. Travailler à la spatule ou à la main. Sur un plan de travail légèrement fariné, couper des morceaux de pâte et les rouler avec la longueur totale des mains, avec la paume des mains. Puis couper les gnocchis tous les cm et les fariner. Tenir les gnocchis dans un torchon bien sec au réfrigérateur jusqu'à leur cuisson.